



ÚRAD VEREJNÉHO ZDRAVOTNÍCTVA SLOVENSKEJ REPUBLIKY

Trnavská cesta 52
P.O.BOX 45
826 45 Bratislava



V Bratislave, 19. 12. 2019

Správa z mimoriadnej kontroly zariadení stánkového a ambulantného predaja potravín, pokrmov a nápojov počas konania hromadných podujatí – vianočných (Mikulášskych) trhov v Slovenskej republike

V nadväznosti na povinnosti vyplývajúce orgánom verejného zdravotníctva podľa zákona č. 355/2007 Z. z. o ochrane, podpore a rozvoji verejného zdravia a o doplnení a zmene niektorých zákonov v platnom znení vo veci výkonu štátneho zdravotného dozoru nad zariadeniami poskytujúcimi stravovacie služby a zákona č. 152/1995 Z. z. o potravinách v znení neskorších predpisov vo veci výkonu úradnej kontroly nad bezpečnosťou potravín, Úrad verejného zdravotníctva Slovenskej republiky požiadal regionálne úrady verejného zdravotníctva v Slovenskej republike o vykonanie mimoriadnej kontroly zariadení stánkového a ambulantného predaja potravín, pokrmov a nápojov počas konania hromadných podujatí – vianočných trhov (Mikulášskych) v Slovenskej republike v termíne od 27. 11. do 17. 12. 2019, so zameraním sa na **kontrolu prípravy, manipulácie a podávania pokrmov a nápojov:**

- kontrola vysledovateľnosti (t.j. pôvodu surovín),
- kontrola chladiaceho reťazca, teplotného reťazca,
- kontrola dátumu spotreby, resp. dátumu minimálnej trvanlivosti surovín, potravín,
- kontrola označovania (vrátane označenia alergénov a prídavných látok - azofarbivá),
- kontrola prevádzkovej hygieny,
- kontrola manipulácie s odpadom, osobitnú pozornosť venovať organickému odpadu a použitému olejom,
- dodržiavanie osobnej hygieny zamestnancov, prichádzajúcich do styku s potravinami/pokrmami,
- kontrola dokladov odbornej a zdravotnej spôsobilosti,
- námatkový odber vzoriek na laboratórnu analýzu (mikrobiologická kontrola).

Zhrnutie výsledkov mimoriadnej kontroly

V termíne od 27. 11. do 17. 12. 2019 sa konali vianočné (Mikulášske) trhy v územnej pôsobnosti 33 regionálnych úradov verejného zdravotníctva (RÚVZ) v Slovenskej republike. Spolu bolo vykonaných **731 kontrol** (najviac v Košickom kraji – 240 kontrol, v Prešovskom kraji – 91 kontrol a v Žilinskom kraji – 90 kontrol). Celkovo najviac kontrol vykonali: RÚVZ so sídlom v Košiciach – 174 kontrol a RÚVZ Bratislava hl. mesto so sídlom v Bratislave – 67 kontrol. Spolu **skontrolovali RÚVZ v SR 440 zariadení** stánkového a ambulatného predaja potravín, pokrmov a nápojov (najviac v Košickom kraji - 83 zariadení, v Žilinskom kraji - 70 zariadení a v Prešovskom kraji - 68 zariadení). Najviac zariadení stánkového a ambulatného predaja potravín, pokrmov a nápojov bolo skontrolovaných v dvoch najväčších slovenských mestách – v Bratislave (skontrolovaných bolo 56 stánkov prevádzkovaných na Hlavnom námestí, Františkánskom námestí a Hviezdoslavovom námestí v Bratislave - Staré mesto, v OC EUROVEA, v Inchebe v Bratislave – Petržalke, na Námestí republiky v Bratislave – Petržalke, na Saratovskej ul. v Bratislave – Dúbravke a v Nemeckom kultúrnom dome, Barónka) a v Košiciach (skontrolovaných bolo 37 stánkov počas hromadnej akcie „Košické Vianoce“ na Hlavnej ul. pred OC Aupark a pri OC Galérii).

Z celkovo skontrolovaných zariadení stánkového a ambulatného predaja potravín, pokrmov a nápojov sa zistili **nedostatky v 35 zariadeniach** (čo predstavuje 7,9 %). Veľmi podobná situácia bola aj v roku 2018, kedy sa zistili nedostatky v 33 zariadeniach (čo predstavovalo 7,4 %). Nedostatky sa zistili pri kontrolách vo všetkých 8 krajoch. Najvyššie percento zariadení so zistenými nedostatkami bolo v Bratislavskom kraji, v ktorom sa nedostatky zistili v 10 zariadeniach zo skontrolovaných 63 zariadení stánkového a ambulatného predaja potravín, pokrmov a nápojov (čo predstavuje 15,9 %), (pričom najčastejšie zisťovaným nedostatkom bola príprava občerstvenia zo surovín po dátume spotreby), ďalej v Nitrianskom kraji, v ktorom sa nedostatky zistili v 4 zariadeniach zo skontrolovaných 27 zariadení (čo predstavuje 14,8 %) a v Trenčianskom kraji, v ktorom sa nedostatky zistili v 4 zariadeniach zo skontrolovaných 29 zariadení (čo predstavuje 13,8 %). Naopak, v Prešovskom kraji sa nedostatky zistili len v 1 zariadení zo skontrolovaných 68 zariadení (čo predstavuje 1,5 %) a v Žilinskom kraji sa nedostatky zistili len v 1 zariadení zo skontrolovaných 70 zariadení (čo predstavuje 1,4 %).

Nedostatky zistené pri kontrolách:

➤ ***kontrola výsledkovateľnosti***

- dodacie listy k používaným surovinám a potravinám neboli k dispozícii na prevádzke,
- nesprávne označenie polotovarov na výrobu pokrmov - nebolo možné zistiť ich dátum spotreby, resp. dátum minimálnej trvanlivosti,
- hotové pokrmy bez nadobúdacích dokladov a bez uvedenia času dohotovenia a dodania (kačacie marinované mäso upečené, cesto na placky),
- nepredložené doklady o pôvode kuracieho mäsa,
- neoznačený nastrúhaný syr – bez uvedenia dátumu spotreby,

➤ ***kontrola chladiaceho a mraziaceho reťazca a teplotného reťazca***

- nesprávne uchovávanie čerstvého mäsa priamo na podlahe v prepravke, bez možnosti chladenia,
- uchovávanie surovín – mäsových prípravkov bez účinku chladenia,

➤ ***kontrola manipulácie s polotovarom, potravinami a hotovými pokrmami***

- umývanie ovocia v dreze na umývanie kuchynského riadu,

- ***kontrola skladovania***
 - nedostatky v skladovaní surovín (nezabezpečená chladnička na suroviny),
 - hotové pokrmy (kačacie marinované mäso upečené) skladované priamo na zemi stánku s prípravou a predajom rýchleho občerstvenia,

- ***kontrola dátumu spotreby, resp. dátumu minimálnej trvanlivosti surovín***
 - suroviny (mäsové prípravky) po dátume spotreby a neznámeho pôvodu,
 - chladené kuracie mäso, bryndza plnotučná, plesňový syr po dátume spotreby,
 - skladovanie a predaj kapustnice po dátume spotreby,

- ***kontrola označovania ponúkaných pokrmov***
 - lokše a kačacie stehná bez označenia,
 - neuvedené alergény pri pokrmoch pre spotrebiteľa v stánku s prípravou a predajom rýchleho občerstvenia,

- ***kontrola prevádzkovej hygieny***
 - znížená úroveň prevádzkovej hygieny v stánku i v okolí stánku,
 - v 2 kontrolovaných stánkoch nebola zabezpečená tečúca teplá a studená pitná voda na umývanie rúk zamestnancov a na umývanie pracovného náradia pri príprave pokrmov rýchleho občerstvenia,
 - v 2 kontrolovaných stánkoch s prípravou a predajom rýchleho občerstvenia nebola zabezpečená tečúca teplá voda na umývanie rúk zamestnancov v priestore stánku,
 - poškodené povrchové úpravy vybavenia stánku s prípravou a predajom rýchleho občerstvenia,
 - v 1 pojazdnom prívесе na prípravu a ambulatný predaj trdelníkov a nápojov nebolo vhodné zabezpečenie studenej pitnej a teplej vody a odtok odpadových vôd nebol riešený,
 - prítomnosť psa pod pracovným stolom v stánku s predajom pokrmov rýchleho občerstvenia,
 - realizovanie stánkového predaja s prípravou a predajom kapustnice bez zabezpečenia základných hygienických požiadaviek na konštrukciu a vybavenia stánku,

- ***dodržiavanie osobnej hygieny zamestnancov, prichádzajúcich do styku s potravinami/pokrmami***
 - porušenie zásad osobnej hygieny 2 zamestnancov pri príprave a výdaji pokrmov,
 - zamestnanec pri príprave langošov fajčil cigaretu priamo v stánku,
 - zamestnanec stánku s predajom nápojov bez vhodného pracovného odevu, 2 zamestnanci stánku s predajom pokrmov rýchleho občerstvenia bez vhodného pracovného odevu a pokrývky hlavy,

- ***kontrola dokladov odbornej a zdravotnej spôsobilosti***
 - nepreukázanie sa dokladom o odbornej spôsobilosti na výkon epidemiologickej závažnej činnosti u 5 zamestnancov,

- ***iné nedostatky***
 - nevedenie evidencie o výmene oleja a jeho likvidácii v stánku s prípravou langošov,
 - v 3 prípadoch nepredložené právoplatné rozhodnutie orgánu verejného zdravotníctva k uvedeniu priestorov zariadenia stánkového alebo ambulatného predaja pokrmov rýchleho občerstvenia a nápojov do prevádzky a schválenia prevádzkového poriadku.

Počas výkonu kontrol bolo spolu odobraných a **laboratórne - na mikrobiológiu vyšetrených 83 vzoriek** hotových pokrmov. Z uvedeného počtu **nevyhoveli 4 vzorky pokrmov**, čo predstavuje 4,8 % (v roku 2018 bolo percento mikrobiologicky nevyhovujúcich vzoriek hotových pokrmov 1,3 %, avšak v roku 2017 až 9 %). Jednalo sa o poplamúch slaninový na vianočných trhoch v Nitre a kurací špíz na vianočných trhoch v Košiciach, ktoré nevyhoveli pre prekročenie počtu koliformných baktérií. 2 vzorky pokrmov rýchleho občerstvenia (pečená jaternica a bravčová cigánska) na vianočných trhoch v Nových Zámkoch nevyhovovali podmienkam zdravotnej nezávadnosti pre prekročený povolený limit koagulázopozitívnych stafylokokov.

Za zistené nedostatky bolo pri kontrolách uložených na mieste spolu **32 blokových pokút** v celkovej **sume 3 191 eur** (najviac a a v najvyššej sume v Bratislavskom kraji). Zároveň boli začaté **3 správne konania vo veci uloženia pokuty**.

Tabuľka č. 1

Počet vykonaných kontrol / počet skontrolovaných zariadení	Počet zariadení so zistenými nedostatkami	Počet uložených blokových pokút / suma	Počet odobraných a laboratórne vyšetř. vzoriek / počet nevyhovujúcich vzoriek
731 / 440	35	32 / 3 191 €	83 / 4

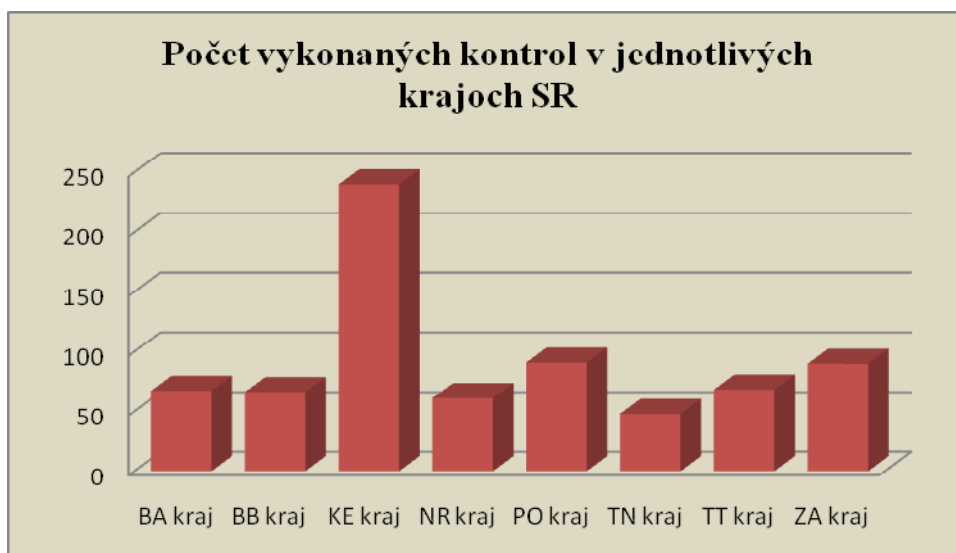
Na záver môžeme skonštatovať, že pri uvedenej mimoriadnej kontrole neboli zistené závažné hygienické nedostatky. Vyhovujúca úroveň hygieny a technické zabezpečenie je výsledkom každoročne sa opakujúcich kontrol, ako aj spolupráce s organizátormi predmetných hromadných akcií – vianočných trhov, ktorí sú zo strany orgánov verejného zdravotníctva opakovane upozorňovaní na legislatívne požiadavky pri organizovaní hromadných akcií.

Počas konania vianočných trhov šetrili odborní zamestnanci RÚVZ Bratislava hl. mesto so sídlom v Bratislave 2 podnety. Prvý podnet sa týkal znečistených vratných zálohovaných plastových pohárov poskytovaných organizátorom. Kontrolou podnetu u prevádzkovateľa nebolo potvrdené jeho opodstatnenie. Druhý podnet sa týkal nevyhovujúcej hygienickej úrovne predaja občerstvenia a prípravy pokrmov zo surovín po dátume spotreby. V čase kontroly sa uvádzané nedostatky v podnete nepotvrdili.

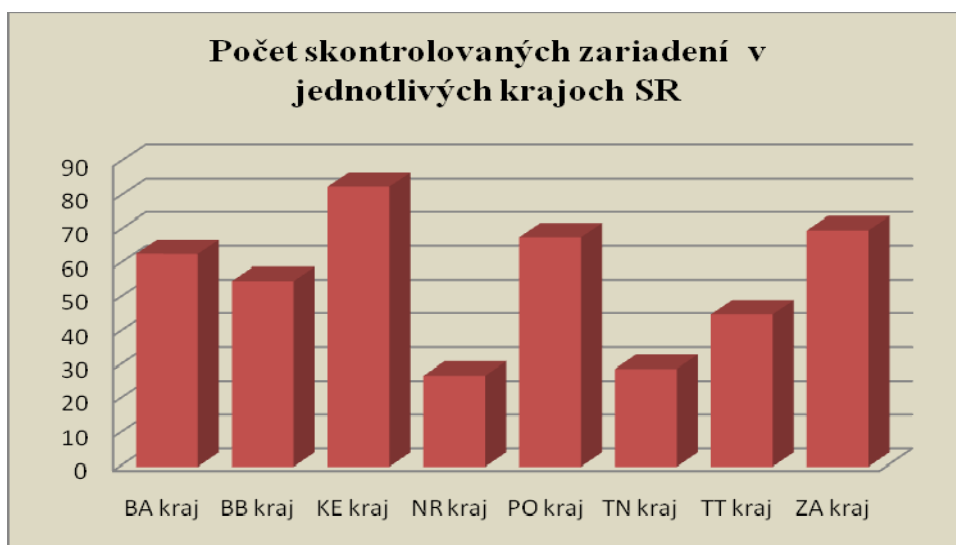
V kontrolách sa bude aj naďalej pokračovať počas celého trvania vianočných trhov v jednotlivých mestách Slovenskej republiky.

Výsledky mimoriadnej kontroly podľa krajov Slovenskej republiky

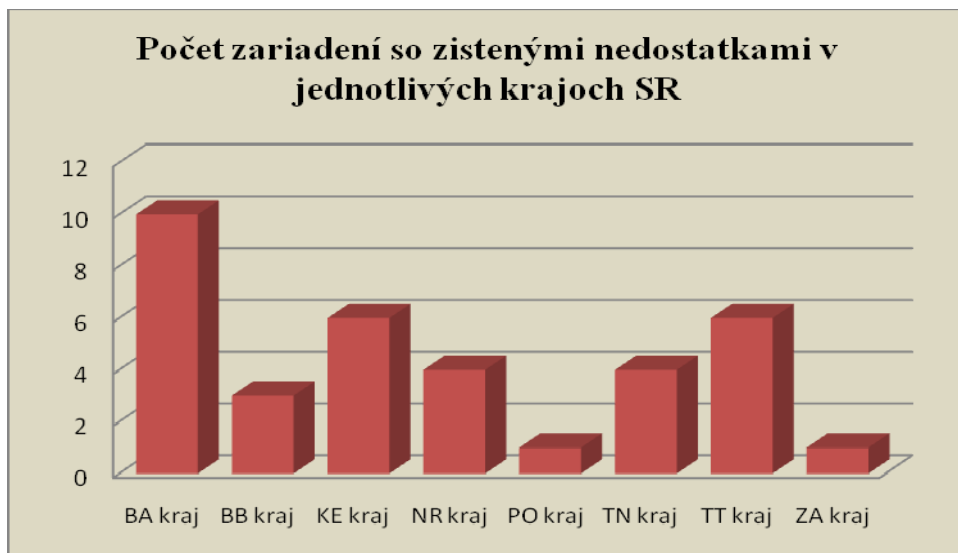
- a) počet vykonaných kontrol zariadení stánkového a ambulatného predaja potravín: 731
(Bratislavský kraj – 67, Banskobystrický kraj – 66, Košický kraj – 240, Nitriansky kraj – 61, Prešovský kraj – 91, Trenčiansky kraj – 48, Trnavský kraj – 68, Žilinský kraj – 90)



- b) počet skontrolovaných zariadení stánkového a ambulatného predaja potravín: 440
(Bratislavský kraj – 63, Banskobystrický kraj – 55, Košický kraj – 83, Nitriansky kraj – 27, Prešovský kraj – 68, Trenčiansky kraj – 29, Trnavský kraj – 45, Žilinský kraj – 70)



- c) počet zariadení so zistenými nedostatkami: 35
(Bratislavský kraj – 10, Banskobystrický kraj – 3, Košický kraj – 6, Nitriansky kraj – 4, Prešovský kraj – 1, Trenčiansky kraj – 4, Trnavský kraj – 6, Žilinský kraj – 1)



Mgr. RNDr. MUDr. Ján Mikas, PhD.,
hlavný hygienik Slovenskej republiky